

**SIRHA BAKE &
SNACK 2026**
ViParis - Hall 1
Porte de Versailles
Paris, France

+ RÈGLEMENT DE PRÉSÉLECTION

18 AU 19 JANVIER 2026

SOMMAIRE

VOS CONTACTS	- 2 -
PRÉSENTATION.....	- 3 -
+ Article 1 – Le concours	- 3 -
+ Article 2 – Le comité d’organisation (C.O.)	- 3 -
+ Article 3 – Le Jury	- 4 -
+ Article 4 – Validation de candidature	- 4 -
+ Article 5 – Prise en charge des équipes.....	- 4 -
CONDITIONS ET OBLIGATIONS – ÉQUIPE	- 5 -
+ Article 6 : Équipe participante.....	- 5 -
+ Article 7 : Formateurs : composition et rôle	- 5 -
+ Article 8 : Tenue vestimentaire.....	- 5 -
CONSTITUTION DU DOSSIER DE PRÉSÉLECTION.....	- 7 -
+ Article 9 : Programme du concours	- 7 -
+ Article 10 : Le sujet de pré sélection	- 7 -
+ Article 11 : Étapes de la présélection.....	- 9 -
+ Article 12 : Matières premières	- 10 -
+ Article 13 : La notation	- 10 -
EXTRAITS DU RÈGLEMENT	- 12 -
Gros matériel	- 12 -
Petit matériel	- 12 -
Droits et devoirs	- 13 -
+ Obligations des 1er, 2ème et 3ème	- 13 -
+ Utilisation de la marque	- 13 -
+ Droit à l’image	- 13 -
+ Assurances	- 14 -
+ Règlement	- 14 -
+ Réclamation.....	- 14 -

VOS CONTACTS

GL Events Exhibitions Operations

- + Danaé COURTES – Cheffe de projet Sirha Food – Concours Boulangerie
danae.courtes@gl-events.com
+33 6 42 61 31 73

EKIP

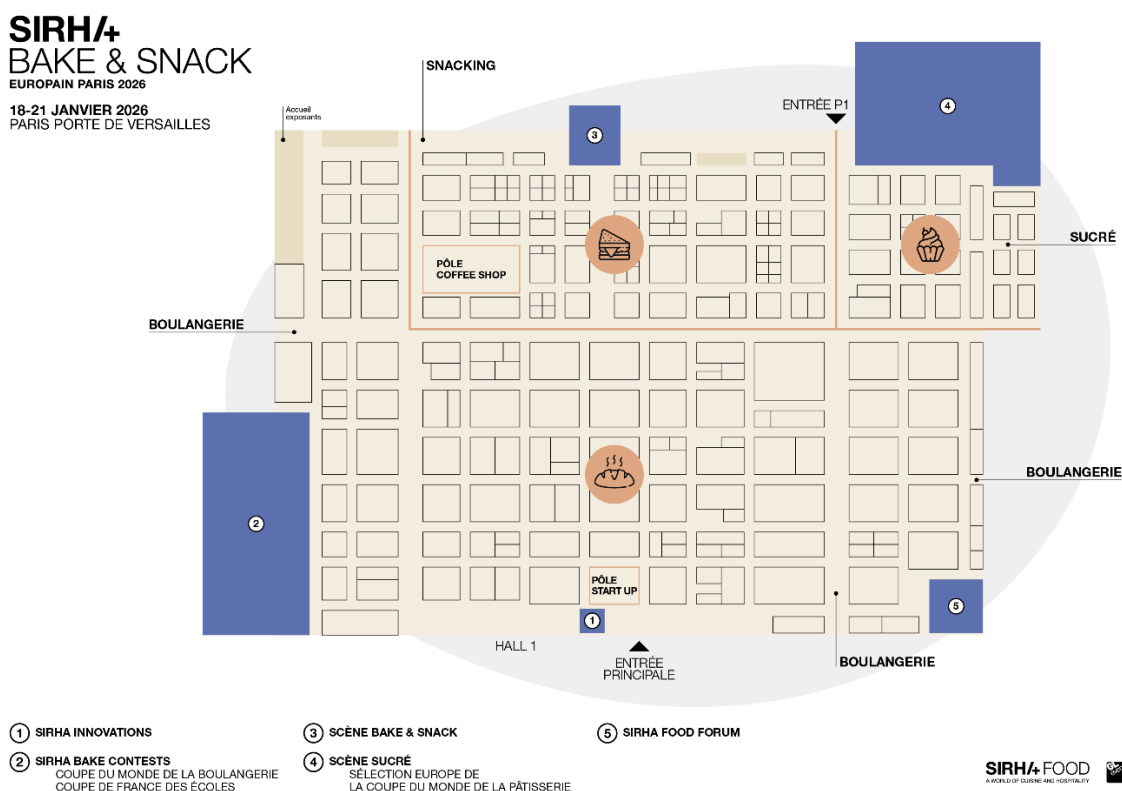
- + Corinne GOUMAND - Responsable Administrative
- + Laurence JEGOU - Assistante Administrative
animations@equip.com
+33 1 55 07 82 22
+33 6 03 17 05 72

PRÉSENTATION

+ Article 1 – Le concours

La Coupe de France des Écoles est un concours prestigieux créé en 2009 par Ekip. Elle vise à promouvoir l'excellence et le dépassement de soi chez les jeunes boulangers et pâtisseries en formation. Son but est de susciter des vocations chez les jeunes et leur permettre de valoriser leurs compétences auprès des acteurs économiques de la filière.

La 10^{ème} édition de la Coupe de France des Écoles se déroulera dans le cadre du **salon Bake & Snack** - Européen 2026 à Paris Porte de Versailles **du 18 au 19 janvier 2026** sur la scène Sirha Bake Contests. GL Events en est l'organisateur et en co-gestion avec le syndicat des Équipementiers Ekip.



+ Article 2 – Le comité d'organisation (C.O.)

Le Comité d'Organisation (C.O.) de la COUPE DE FRANCE DES ÉCOLES est constitué de :

+ EKIP : Fondateur du Concours

Syndicat professionnel qui regroupe les fabricants français d'équipements pour les secteurs de la boulangerie, de la pâtisserie, glacerie, confiserie, chocolaterie, restauration boulangère et traiteur.

+ Sirha Food - GL Events Exhibitions Operations : Mandaté pour organiser le concours

Expert professionnel dans l'organisation d'événements à travers le monde. En son sein, Sirha Food est une entité, spécialisée dans l'organisation d'événements majeurs dans le domaine du Food Service et de l'hospitalité.

+ Raoul MAEDER - Président du Jury

+ Keiko NAGAÉ - Vice-Présidente du Jury

+ Article 3 – Le Jury

Le Jury sera composé de professionnels de la boulangerie-pâtisserie.

Les membres du Jury seront désignés par les organisateurs du concours, avec la création de deux comités de sélection :

+ un corps de Jury pour la catégorie « Espoirs »

+ un corps de Jury pour la catégorie « Excellence »

Ils seront encadrés par le Président du Jury Raoul MAEDER et sa Vice-Présidente Keiko NAGAÉ

+ Article 4 – Validation de candidature

Les participants à la finale de la Coupe de France des Écoles auront été retenus à la suite d'une **présélection**.

Le principe de la présélection est :

Tous les établissements souhaitant participer à la présélection devront faire parvenir le dossier d'inscription dûment complété avant le **vendredi 31 octobre 2025**. Tout dossier incomplet sera mis sur liste d'attente.

Toutes les informations concernant les conditions d'inscription sont détaillées
dans ce document (voir page 9)

+ Article 5 – Prise en charge des équipes

Il n'y a pas de frais d'inscription pour participer à la Coupe de France des Écoles 2026.

GL Events Exhibitions Operations prendra en charge les frais de déplacements des équipes et une nuit d'hôtel précédant l'épreuve (la réservation de l'hôtel est effectué par l'organisation).

Si vous êtes sélectionné, vous serez mis en lien avec le service d'hospitalité de Sirha Food.

CONDITIONS ET OBLIGATIONS – ÉQUIPE

+ Article 6 : Équipe participante

Le concours est ouvert à tous les centres de formation en boulangerie-pâtisserie, de métropole et ultramarins.

Il concerne 2 niveaux de compétence et se distingue par les 5 particularités suivantes :

- 1- Les candidats doivent avoir **moins de 22 ans** le jour de la finale.
- 2- Il est destiné à des jeunes en cours de formation :
 - + Concours catégorie « **Espoirs** » (candidats en cours de formation de niveau 3 au moment de l'inscription au concours) : CAP, MC, Seconde et Première de Bac pro Boulanger-Pâtissier.
 - + Concours catégorie « **Excellence** » (candidats en cours de formation de niveau 4 ou niveau 6 au moment de l'inscription au concours) : BP, BTM, Terminale Bac Pro Boulanger-Pâtissier et Bachelor.
- 3- Il s'agit d'une participation en **équipe mixte de 3 personnes** (avec un quatrième candidat désigné comme remplaçant) d'un même niveau de formation. Cette équipe est accompagnée par deux formateurs : un boulanger et un pâtissier.
- 4- L'équipe concourt au **nom de l'établissement de formation**. C'est l'établissement de formation qui sera détenteur de la coupe.
- 5- L'ensemble de l'épreuve se déroulera sur **6 heures** et intégrera un sujet de boulangerie, de viennoiserie et de pâtisserie. La catégorie « Excellence » se verra traiter un sujet supplémentaire : les produits traiteurs.

Les membres de l'équipe devront réaliser l'intégralité des sujets pendant l'épreuve. (A l'exception de quelques préparations repérées sur le sujet : ex. : biscuits, décors...).

EXCEPTIONS

Les organisateurs se tiennent à disposition pour examiner toute demande particulière et/ou exceptionnelle relative aux points énumérés ci-dessus. La décision finale appartenant au Président du Jury.

+ Article 7 : Formateurs : composition et rôle

Les équipes seront accompagnées de deux formateurs.

L'un des formateurs pourra encourager et donner des conseils d'ordre général à son équipe pendant les épreuves. Sa présence et ses conseils se feront à l'extérieur du fournil et de manière discontinue (une intervention discrète et bienveillante). L'objectif étant de faciliter l'esprit d'équipe il laissera l'équipe s'organiser en autonomie. Le second formateur sera en retrait. Les deux formateurs peuvent s'échanger la place devant l'équipe en fonction des productions de leur équipe. Le jury se réserve le droit d'exclure un formateur en cas de non-respect de ces règles.

Le formateur en retrait à la fin de l'épreuve pourra aider à l'installation du buffet sur la table de présentation une demi-heure avant la fin de l'épreuve. De plus, les formateurs pourront faire l'objet d'un questionnaire de l'animateur pendant et après les épreuves.

+ Article 8 : Tenue vestimentaire

Ces tenues sont obligatoires pour les candidats et les formateurs de chaque équipe pendant toute la durée du concours ainsi que pour la remise des prix et la photo officielle.

Candidats

La tenue est composée d'un pantalon professionnel, de chaussures de sécurité, ainsi que les vêtements fournis par l'Organisateur, à savoir :

- + Veste
- + Tablier
- + Casquette

Important : aucun autre logo que ceux fournis par le C.O. ne devra apparaître sur les tenues.

Formateurs

La veste est apportée par le formateur lui-même.

CONSTITUTION DU DOSSIER DE PRÉSÉLECTION

+ Article 9 : Programme du concours

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, du début de la préparation à la fin de la cuisson du dernier produit, y compris le temps de rangement et de nettoyage (voir tableau).

La présentation des produits n'est pas incluse dans cette durée. De la note finale, seront décomptées des pénalités de retard, un point par tranche de 5 minutes de dépassement. Les décors devront être réalisés intégralement pendant le concours et non préparés à l'avance.

Les candidats seront tenus, à la fin de l'épreuve de 6h, d'expliquer aux membres du jury le travail fourni en amont, les produits et de décrire l'organisation suivie par l'équipe. Ils seront chargés de faire une analyse des résultats obtenus lors de la finale (produits, esprit d'équipe, respect de l'hygiène, du temps imparti...)

DÉROULÉ DES ÉPREUVES*

Dimanche 18 janvier	Lundi 19 janvier
5 équipes Espoirs	5 équipes Excellence
8h00 – 14h00	6h00 - 12h00
Remise des Prix à 18h00	Remise des Prix à 15h30

* Ces informations sont susceptibles de modifications, le cas échéant le Comité Organisation en informera les participants

+ Article 10 : Le sujet de pré sélection

Le thème de la COUPE DE FRANCE DES ECOLES 2026 est : « **Le bicentenaire de la photographie** ».

Le thème devra être visible dans toutes les réalisations demandées.

CATÉGORIE ESPOIRS

+ BOULANGERIE

Pièce décorée :

Sur un socle en bois de 50 cm x 50 cm d'une hauteur de 5 cm, réaliser une pièce sur le thème « Le bicentenaire de la photographie ». Les dimensions maximums de la pièce, seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm, hauteur 50 cm.

Le décor devra être composé de pâte à pain party (pâte levée contenant une petite quantité d'huile et de levure), qui doit prédominer et des pâtes. Seuls sont autorisés les produits alimentaires, l'isomalt pour collage et les couleurs. En revanche les sucres travaillés sont interdits (ex : pas de fleurs en sucre...)

+ PÂTISSERIE

Pièce décorée :

L'équipe doit réaliser un décor de pâtisserie sur un entremets à base de chocolat de 20 cm de diamètre sur le thème « Le bicentenaire de la photographie ».

L'entremets sera agrémenté par un décor fait obligatoirement au cornet. Un présentoir en pastillage posé sur un socle de polystyrène décoré de glace royale, accueillera l'entremets (plateau d'un diamètre de 35 cm et d'une hauteur maximale de 40 cm) et un décor en lien avec le thème.

CATÉGORIE EXCELLENCE

+ BOULANGERIE

Pièce décorée :

Sur un socle en bois de 50 cm x 50 cm d'une hauteur de 5 cm, réaliser une pièce sur le thème « Le bicentenaire de la photographie ». Les dimensions maximales de la pièce, seront les suivantes : base : 40 cm x 40 cm avec une hauteur entre 60 et 80 cm.

Le décor devra être composé de pâte à pain party (pâte levée contenant une petite quantité d'huile et de levure), qui doit prédominer et des pâtes inertes.

Les pâtes peuvent arriver prédécoupées. Seuls sont autorisés les produits alimentaires, l'isomalt pour collage et les couleurs. En revanche les sucres travaillés sont interdits (ex : pas de fleurs en sucre...).

+ PÂTISSERIE

Entremets :

L'équipe doit réaliser sur le thème « Le bicentenaire de la photographie » 2 entremets de 6 personnes à base de chocolat. Ils seront présentés décorés sur un présentoir en polystyrène (dimensions maximales du présentoir : largeur 40 cm, longueur 60 cm, hauteur 80 cm).

DOCUMENTS A TRANSMETTRE POUR LE DOSSIER DE CANDIDATURE

1. Dossier technique

La présélection se fera à partir de photos et de films, merci de nous faire parvenir :

- + 2 photos par pièce (sous deux angles différents)
- + 1 film de la pièce (à 180°)

Informations photos :

- + Format jpeg, à minima une qualité de 800 x 533 pixels – 72 dpi – 3 à 4 Mo)
- + Les pièces devront être disposées sur des fonds blanc

Les photos sur support papier seront utilisées et imprimées pour les membres du jury, le jour de la présélection. Deux photos numériques (au format jpeg) de chaque pièce.

2. Formulaire inscription

Merci de compléter le formulaire d'inscription afin de recenser toutes les informations sur l'établissement, les formateurs et les candidats [ICI](#)

Date limite de remise de vos éléments* : **31 OCTOBRE 2025**

Merci de nous transmettre votre dossier technique à cette adresse email : danae.courtes@gl-events.com

Vous serez notifié par accusé de réception à la réception de votre dossier.

**Les envois des dossiers de candidature se feront exclusivement par email afin d'assurer une traçabilité et pour des raisons de respect de l'environnement.*

+ Article 11 : Étapes de la présélection

Début novembre	+ Sélection des équipes sur dossier
Vendredi 14 novembre 2025	+ Envoi du règlement avec le sujet des épreuves
Lundi 17 novembre 2025	+ Ouverture FAQ + Roadbook teams
Mi-décembre	+ Communication des dates et heures de passage pour chaque équipe sélectionnée
Lundi 17 décembre 2025	+ Envoi dossier Technique Complet

Suite à la présélection, une liste d'attente sera établie. En cas de désistement d'une équipe, celle-ci sera remplacée par une équipe se situant en tête de liste (meilleur score à la présélection). Nous conseillons donc fortement aux équipes retenues sur liste d'attente de se préparer néanmoins au concours (elles pourront être appelées à tout moment en cas de désistement).

En cas de défection, d'une équipe retenue, dans le mois précédent la finale, l'établissement de formation concerné ne pourra plus prétendre à participer à la prochaine édition de la Coupe de France des Écoles.

+ Article 12 : Matières premières

Les matières premières de base seront fournies et prises en charge par les organisateurs du concours selon une liste qui sera communiquée en décembre.

Ces farines auront une note minimum de 250/300 en panification. Un tirage au sort sera effectué samedi 17 janvier 2026 par les membres du jury et en présence du Président de jury et du Conseiller technique pour déterminer le jour de passage des farines. Le concours s'étalant sur 2 journées il y aura donc 1 groupement ou 1 meunier représenté par jour de concours.

Toutes les matières premières supplémentaires devront être apportées par les candidats. Celles-ci seront listées et vérifiées à la réception.

+ Article 13 : La notation

À la fin des épreuves, chaque membre du jury donnera une note qui moyennera :

Une note sur chacun des 3 ou 4 sujets imposés selon les critères de notation suivants :

- + Respect du nombre de pièces imposé (5 pts) (coefficient 2.5)
- + Régularité des poids et des réalisations (5 pts) (coefficient 2.5)
- + Originalité (5 pts) (coefficient 2.5)
- + Volume (5 pts) (coefficient 2.5)
- + Aspect (20 pts) (coefficient 2.5)
- + Goût (10 pts) (coefficient 2.5)
- + Une note (coefficient 1) sur l'organisation du travail, l'hygiène et l'esprit d'équipe (10 pts).
- + Une note (coefficient 1) pour la présentation générale des produits (20 pts).

Le concours s'inscrit dans une démarche responsable et environnementale. Pour cela, le jury valorisera la gestion des matières premières et du gaspillage :

- + Une note (coefficient 1) pour le gaspillage et perte de produits. L'équipe ne doit pas jeter plus de 10% de matière (10pts).

L'étiquetage des produits finis est assuré par les membres de l'équipe.

Des pénalités sous forme de retrait de points seront appliquées pour sanctionner les défauts d'hygiène, d'organisation, l'absence d'esprit d'équipe et du non-respect de la durée du concours.

Le jury se réunit pour établir les moyennes par poste de fabrication et par candidat. La délibération se fait à l'unanimité des membres du jury.

En cas de contestation ou de désaccord, le Président du jury a voix prépondérante.

En cas de non-disponibilité du Président, la Vice-Présidente a voix prépondérante.

Les décisions du jury sont irrévocables et sans appel

Les notes ne sont pas communiquées et les membres du jury sont tenus à la réserve sur le contenu des délibérations.

EXTRAITS DU RÈGLEMENT

Le règlement définitif de la Coupe de France des Écoles en Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie vous sera transmis en cas de sélection le **14 novembre 2025**.

Vous trouverez ci-dessous certains articles pour vous préparer :

Gros matériel

La scène se composera de 5 fournils équipés de tout le matériel nécessaire pour produire les catégories demandées. Aucun autre type de matériel de cuisson (de type four, plaque de cuisson, micro-onde...) ne sera accepté.

Lors du concours, chaque box comporte* :

- + 1 four à sole 5 à 6 m² avec vapeur
- + 1 élévateur-enfourneur
- + 1 four ventilé avec vapeur 600x400
- + 2 tables de travail inox
- + 1 poste d'eau (plonge)
- + 1 tour réfrigérée 3 portes
- + 1 armoire de fermentation Boulangerie avec grilles 600x800
- + 1 armoire de fermentation Viennoiserie avec grilles 600x400
- + 1 laminoir
- + 1 pétrin spirale capacité maxi 35 litres
- + 1 batteur-mélangeur 3 cuves 40/20/10 litres sur pied
- + 1 batteur-mélangeur 5 litres sur table
- + 1 meuble parisien avec grilles
- + 2 échelles 600x40
- + 1 échelle 600x800
- + 1 échelle à bacs avec bacs
- + 1 charriot de service
- + 1 plaque à induction
- + 1 four micro-onde
- + 1 balance électronique 15KG / 6KG
- + 2 balances 6kg / 1gr

Matériel commun à 2 boxes :

- + Refroidisseur d'eau
- + Cellule de refroidissement rapide

Matériel en backstage

- + Armoires positives pour stockage de matières premières
- + Armoires négatives pour stockage de matières premières

Les fiches techniques de ces équipements vous seront transmises via des roadbook envoyés chaque mois.

Petit matériel

Les équipes auront également une liste de petits matériels fournis par l'organisation communiqué lors de la **restitution des résultats**.

Le C.O. se réservera le droit d'enlever du matériel si celui-ci est considéré comme interdit ou ne rentrant pas dans certains critères (hauteur, puissance électrique matériel de cuisson, ...).

*Cette liste peut évoluer, si des modifications sont apportées, le C.O. l'actualisera dans les roadbooks.

Droits et devoirs

+ Obligations des 1er, 2ème et 3ème

- + Ils s'engagent à être présents au cocktail de clôture
- + A participer aux photos avec l'ensemble des partenaires

+ Utilisation de la marque

La marque et le logo « Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie » seront adressés aux équipes participantes par l'Organisateur sur demande de celles-ci par voie électronique. Le logo Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie est à disposition, sur demande à l'organisateur. Il sera fourni en format JPEG, EPS, fond clair et fond sombre.

- + Il s'agit d'une marque et d'un logo déposés, propriétés des Organismes
- + Toute utilisation des logos et de ses dérivés, non validée par l'organisateur, est strictement interdite et pourra faire l'objet de poursuites.
- + L'utilisation non officielle de la marque « Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie » et de ses dérivés pourra faire l'objet de poursuites.
- + Cette utilisation devra être conforme à la charte graphique et aux conditions d'utilisation.
- + L'exploitation médiatique ou à des fins publicitaires de la marque « Coupe de France des Écoles de Boulangerie, Viennoiserie et Pâtisserie » et Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie + nom CFA », par les équipes, est obligatoirement soumise à l'accord préalable de l'Organisateur. La durée d'utilisation s'étend jusqu'au 31 décembre 2026
- + Le vainqueur a le droit d'utiliser l'appellation « Champion de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie » + nom de l'établissement 2026
- + Le second a le droit d'utiliser l'appellation « Vice-Champion de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie » + nom de l'établissement 2026
- + Cette communication ne doit pas porter préjudice à l'image de la marque déposée et/ou à la notoriété de la Coupe de France des Écoles de Boulangerie Viennoiserie et Pâtisserie, ni au salon Sirha Bake & Snack, ni aux propriétaires du concours Ekip, ni à GL Events Exhibitions Opérations.
- + Dans le cas contraire, les propriétaires du concours Ekip et/ou GL Events Exhibitions Opérations seront fondées à exercer toute action destinée à y mettre fin sans préjudice de tout droit à réparation et paiement de dommages et intérêts correspondants.

+ Droit à l'image

Les organisateurs se réservent le droit de reproduction et tout droit d'exploitation des œuvres exposées.

Dans le cadre de leur participation, les candidats autorisent expressément le C.O à les reproduire et les représenter, à des fins promotionnelles, commerciales et aux partenaires habilités, sur tous supports et par tous moyens de communication existants ou à venir (par ex. imprimés, presse, télévision, internet, téléphones portables, etc...), partout dans le monde.

+ Assurances

L'Organisateur est titulaire d'un contrat d'assurance couvrant sa responsabilité civile durant la période du concours pendant les horaires d'ouverture.

Toute autre assurance est à la charge de chaque membre de l'équipe qui concoure.

Les membres de l'équipe doivent être chacun titulaire d'une police d'assurance, garantissant les conséquences pécuniaires de toutes dégradations ou détériorations de locaux, matériels, etc., et plus généralement de tout dommage causé de leur fait, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes/prestataires mandatés par elles ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

Les candidats garantissent l'Organisateur et C.O contre tous recours qui pourraient être intentés à leur rencontre à raison de tous dommages directs et matériels aux personnes ou aux biens résultant de leur fait personnel, du fait d'un de leurs salariés et/ou d'un de leurs sous-traitants et/ou personnes /prestataires mandatés par eux ou causés par les biens meubles ou équipements qu'ils fournissent au titre de leur participation au concours.

+ Règlement

Le C.O se réserve le droit :

+ D'apporter toute modification dictée par les circonstances ou la force majeure,

+ D'annuler purement et simplement le concours en cas de force majeure.

+ Réclamation

Pendant le concours :

Les candidats peuvent s'adresser directement aux membres du C.O. afin de porter une réclamation.

Une réponse sera apportée dans les meilleurs délais, afin de ne pas pénaliser l'équipe ayant porté la réclamation.

Après la publication des notes :

Une heure durant, après la publication des notes, les candidats, peuvent déposer auprès du C.O, une réclamation en langue française à l'attention du Président du C.O. Au-delà, aucune contestation ne sera prise en compte.

Le C.O. apportera une réponse, dans les plus brefs délais, par la voix de son Président.